

好吃周刊

B11
似水流年 苏味不变
B12
桃开嵩口鲮鱼肥

B16
大师素食 惊喜连连
►“新民试吃-功德林站”粉丝活动中,功德林张洪山大师介绍松鼠鳜鱼的制作秘诀



本报副刊部主编 | 总第 348 期 | 2014 年 5 月 15 日 星期四 责任编辑:龚建星 视觉设计:窦云阳 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn

在教室内吃饭什么感觉?在课桌上吃饭什么感觉?饭店老板不叫老板,叫校长;服务员不叫服务员,叫值日生;领班不叫领班,叫班长……近日,河南省洛阳市一家怀旧校园主题餐厅开业,创业者是两个 80 后男孩,他们希望为 80 后甚至 70、90 后打造一个记忆空间,带食客一同追忆青春美好时光。——图 / CFP 文 / 豆儿



红泥小炉

甜蜜蜜(上)

文 / 西坡

“甜”蜜蜜,你笑得甜蜜蜜,好像花儿开在春风里,开在春风里。在哪里,在哪里见过你,你的笑容这样熟悉,我一时想不起。啊——在梦里。梦里梦里见过你,甜蜜笑得多甜蜜。是你——是你——梦见的就是你……”这是当年老牌歌星邓丽君的代表歌曲里的句子。真没想到,人们在唱的时候感到流畅、美好、欢快以及与曲调贴合无隙(注意:《甜蜜蜜》的歌词系庄奴根据印尼民歌重新填写)的歌词,写下来竟是如此的直白、平淡、粗放,毫无诗意。究竟是什么东西,让这样一首“破歌”搞出人见人爱那么的大动静?

我琢磨了一下,发现其中确实有它的魅力所在——把人的不同感觉系统全部调动起来并打通、糅和在了一起,借联想引起感觉转移,以感觉写感觉,达到了文学创作的最高境界。这难道就是所谓的“通感”?钱锺书解释通感时说:“在日常经验里,视觉、听觉、触觉、嗅觉、味觉往往可以彼此打通或交通,眼、耳、舌、鼻、身各个官能的领域可以不分界限。颜色似乎会有温度,声音似乎会有

形象,冷暖似乎会有重量,气味似乎会有体质,诸如此类。”《甜蜜蜜》这首歌,让人把多种感觉统一到一个“甜”字,倒也是本事。

一个作家的文字功夫高超与否,很大程度要看他能否把通感运用得恰到好处。这样看来,《甜蜜蜜》的歌词写得虽然不那么“高大上”,至少“功夫”还是有一点的。

五味(甜酸苦辣咸)往往都是“通感”常用的对象,比如穷酸、苦恼、火辣、咸湿等,其中甜最容易“被通感”。我不知道这是出于心理还是生理的反应,仅就“五味”给予人的刺激(通感)而言,甜,毫无悬念地能够拿到冠军,诸如“笑得真甜”“睡得真甜”“声音真甜”“字写得甜腻”“心里甜滋滋的”“给他一点甜头(好处)”等等,堪称无远弗届。可见,人从本质上都是希望“甜”的事情发生。

世界上的事情,可能有难有易,却无所谓“甜”或“苦”的,但它们往往被冠以“苦事”“(甜)美事”。我们这里所说的“甜”或“苦”,实际上只是一种感受、一种比喻,所以“甜”是归在了“形容词”里头的。

我不知道英语国家里,sweet 有多少个义项,似乎除了众所周知的“甜”之外,还有愉快、漂亮、美好、悦耳、可爱、亲切、温柔、芳香、新鲜、轻便……这一点和中文中的“甜”,很有些相像。中文和英文惊人的统一,难道这就是所谓的“暗合”?我不认为如此。只能说,人类的风俗、习惯和受教育的



方法、程度有所不同,但对事物的感受有时极为一致,产生的联想也非常接近。而根据科学家的研究,甜的东西可以激发人的美好、幸福的感觉。我想,它很好解释了中外关于“甜”有不约而同的体验的缘故。

甜,从文字学的角度来看,由两个部首组成,即舌和甘。舌可以引伸为吃,甘是什么呢?《说文解字》:“甘,美也。从口含一。一,道也。”又,“𦰩(即古体甜字),美也,从甘、舌。舌知甘者。”从甘和甜的字源分析,显示出它们有个交叉点——美。因此,美的东西,能够用“甜”和“甘”来统领,是不会出人意料之外的。

可是,如果有人要问:甜是怎样的一种味道呢?除非你能用化学分子式来描述,否则最简单而直接的办法就是请他吃糖。

糖,是甜的代名词。可是,甜的东西未必就是糖(如木糖醇),而糖也未必一定甜(如属于多糖的淀粉、纤维素和糖原)。准确地说,我们可以代言甜的糖,几乎就是指蔗糖。

蔗糖是食糖成分的主要来源。蔗糖并非是指从甘蔗里提炼出来的糖,而是泛指甘蔗、甜菜、水果中含的糖分。

中国历史悠久,吃甜食的历史自然也很长。不过,我们吃糖——砂糖的历史相对来说却要短得多,大概只有一千多年。这很大程度上是因为技术不到位。

或问:在吃到砂糖之前,我们的先人又是从哪些渠道获得“甜”的资源呢?

我们虽然无法准确地估计出先人吃甜或吃糖(非砂糖)的最早时间,但途径基本清楚:蜂蜜、粮食、水果。

周一菜

文 / 李兴福

火茸双笋

原料:青笋一根(莴笋),干川竹荪 10 根,火腿 10 克,精盐约 10 克,鲜粉 3 克,麻油 5 克。



制作方法:青笋去叶去皮,修尽筋,切细丝,放精盐腌渍 20 分钟待用;干川竹荪先用冷水泡 10 分钟捞出,用温开水洗 2 次,再用清水洗净沙粒,去掉竹荪根部,随后将竹荪切成粗丝,放入开水内泡一下捞出,沥干水分,用适量盐和鲜粉拌均匀待用;火腿洗净,放酒、葱上笼蒸 40 分钟,取出待冷切末 10 克待用。再将青笋放进冷开水捞一捞,沥干水分,放入碗中,放适量盐和鲜粉拌均匀,淋上麻油 5 克,装在盆内,摊平,再将拌好竹荪装在青笋上面中间叠起;再将火腿末放在竹荪上,即成火茸双笋一菜。

特点:青、白、粉红三色,脆、嫩,香,鲜,味美爽口,造型美观。

提示:青笋选用粗一点,青一点,切细一点。干川竹荪一定洗净,因有砂粒,还有异味。洗净后水要沥干再放调味。竹荪上竹网也可吃。此菜制作并不难,但要洗净,做得好也是一款高档冷菜。竹荪、青笋,营养很好。青笋含铁丰富,有多种维生素。竹荪不仅肉质滑嫩,味道鲜美,其营养价值比青笋更高,素有植物鸡之称,能减少血液中的胆固醇含量,对高血压、心血管病及癌症等有一定的食疗和预防作用,并有明显的减肥效果,堪称名贵山珍。